



GRIDDLE PLATE STAINLESS STEEL





PLANCHA GRILLPLATTE

Die Plancha Grillplatte besteht aus hochwertigem Edelstahl und ist mit einer grosszügigen Fettwanne ausgestattet. Die Grillplatte lässt sich auch über längere Zeit hoch erhitzen und verfügt über eine nicht haftende Oberfläche. Die X-Verstreben auf der Unterseite dienen zur Stabilisation und garantieren der Plancha Grillplatte eine lange Lebensdauer.

Dieses Zubehör ist multifunktional einsetzbar und eignet sich perfekt für Kurzgebratenes wie z.B. Fisch, Gemüse oder Fleisch. Auch im Frühstücksbereich ist die Grillplatte hervorragend einsetzbar - das Zubereiten von Spiegeleiern und Crêpes ist eine wahre Freude.

ANWENDUNG

- Reinigen Sie die Plancha Grillplatte vor dem ersten Gebrauch mit Wasser.
- Vor Benutzung der Plancha Grillplatte den Grill waagrecht nivellieren.
- Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill- Handschuhen.
- Stellen Sie die Plancha Grillplatte in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.
- Beim Braten auf der Plancha Grillplatte können Fettspritzer entstehen. Bitte schützen Sie den Boden im Arbeitsbereich bei Bedarf.

Heizen Sie die Plancha Grillplatte jeweils während mind. 5 Minuten auf der Stufe  vor und fetten sie die Bratfläche in warmem Zustand mit einem Lappen oder Küchenpapiertuch leicht ein.

BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER



EASY FLIP Trichter:

Direkte Hitze

Grillrost:

entfernen und die PLANCHA GRILLPLATTE auf die 3 Positionierungs-Hilfen (siehe Plancha-Unterseite) stellen

Deckel:

offen

REINIGUNG

- Die Plancha Grillplatte vor der Reinigung mindestens 5 Minuten abkühlen lassen.
- Danach mit OUTDOORCHEF Plancha Reinigungsset und Wasser gründlich reinigen und abspülen.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung verwenden Sie zusätzlich Seifenwasser oder den OUTDOORCHEF Barbecue Cleaner zur gründlichen Reinigung
- Tipp: Der OUTDOORCHEF Plancha Reinigungsset-Spattel kann auch als Universalwerkzeug zum Wenden und Zerteilen verwendet werden



STEAK-SANDWICH MIT RUCOLA UND TOMATEN



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Direkte Position

Deckel:
offen



Vorheizen:
5 Minuten, Stufe , Deckel offen

ZUTATEN

2 Stk. Zwiebeln, geschält und fein geschnitten

2 dl Olivenöl Extra Vergine

Meersalz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

wenig Weissweinessig

8 Stk. sehr dünne Roastbeefsteaks (oder auch Huftsteaks)

240 g Provolone Käse in Tranchen

1 Stk. grosses Baguette (oder 2 kleinere)

50g Rucola, gewaschen

Französischer Senf (z.B. Dijon)

2 Stk. Tomaten San Marzano

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln in etwas Olivenöl - auf der vorgeheizten Plancha Grillplatte - anbraten, bis sie goldbraun sind und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und dem Weinessig abschmecken. Das Fleisch mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf der heissen Plancha Grillplatte anbraten. Nach 2-3 Minuten wenden und die Steaks mit dem Käse belegen.

Das seitlich aufgeschnittene Baguette in der Zwischenzeit auf der Plancha Grillplatte oder im Backofen vorwärmen/-rösten. Das vorgewärmte Baguette wird nun aufgeklappt und die eine Seite mit den goldbraunen Zwiebeln belegt. Erst kommt das Fleisch und dann der Rucola dazu und zum Schluss wird alles mit Senf bestrichen.

Abschliessend das Steak-Sandwich zusammenklappen und in zwei oder 4 Stücke schneiden und geniessen.

Rezepte (alle Angaben für 4 Personen)





SURF & TURF-SPIESS MIT RIESENCREVETTEN UND SCHWEINSFILET



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Direkte Position

Deckel:
offen



Vorheizen:
5 Minuten, Stufe   , Deckel offen

ZUTATEN

8	Schweinefiletmedaillons à 50 g
8	Tranchen Kochspeck
4	Riesencrevetten (extragross)
4	Zitronengrassstangen
	Salz, Pfeffer, Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schweinefiletmedaillon mit Specktranchen umwickeln. Je zwei Schweinefiletmedaillon und eine Crevette auf einen Zitronengrass-Stängel aufspießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bepinseln. Die Spiesse auf der vorgeheizten Plancha Grillplatte auf jeder Seite ca. 5 Minuten grillieren.





CRÊPE MIT BIRNEN UND SCHOKOLADENSAUCE



HANDHABUNG GASKUGELGRILL



EASY FLIP Trichter:
Direkte Position

Deckel:
offen



Vorheizen:
5 Minuten, Stufe   , Deckel offen

ZUTATEN

150 g	Mehl	30 g	Butter
250 ml	Milch	100 ml	Mineralwasser
4	Eier	4	halbe Birnen, pochiert
1 Prise	Salz	200 g	Schokolade, leicht erwärmt
½	Esslöffel Zucker		Zimtpulver

ZUBEREITUNG

Mehl, Milch, Eier, Salz und Zucker mit dem Schwingbesen gut mischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Butter schmelzen, zusammen mit dem Mineralwasser begeben und vermischen. Sofort mit dem Ausbacken beginnen. Die vorgeheizte Plancha Grillplatte mit etwas Butter bestreichen, eine grosse Schöpfkelle voll Crêpeteig darauf geben und mit einem grossen Spachtel dünn ausstreichen. 2-3 Minuten backen, wenden und mit 2 1/4 Birnenstücke belegen, Schokolade darüber giessen und nach Belieben mit Zimtpulver bestreuen. Crêpe zusammenklappen und warm servieren.





GRIDDLE PLATE STAINLESS STEEL

The Griddle Plate Stainless Steel is made from high-quality stainless steel and is equipped with a large fat pan. The griddle plate can be heated to high temperatures even for extended periods of time and features a non-stick surface. The cross struts on the base provide stabilisation and guarantee a long useful life for the Griddle Plate Stainless Steel.

This multi-functional accessory is ideal for searing dishes such as fish, vegetables or meat. The griddle plate comes in very handy at breakfast time too - making fried eggs and pancakes a real pleasure to prepare.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using your Griddle Plate Stainless Steel for the first time, clean the product using water.
- Before using the Griddle Plate Stainless Steel, adjust the barbecue to a completely horizontal position.
- Wear barbecue gloves at all times when touching the accessory while in use on the barbecue.
- Do not place the hot Griddle Plate Stainless Steel on flammable or heat-sensitive surfaces.
- Splashes of fat may occur when frying on the Griddle Plate Stainless Steel. If required, please protect the ground surface in the working area.

Preheat the Griddle Plate Stainless Steel for at least 5 minutes at level  and lightly grease the frying surface using a cloth or a sheet of kitchen paper when it begins to heat it up.

USING THE EASY FLIP FUNNEL



Large funnel **EASY FLIP**:
Direct heat

Cooking grid:
remove and position the Griddle Plate Stainless Steel on the 3 positioning aids (look on the base of the Griddle Plate Stainless Steel)

Lid:
open

CLEANING

- Leave the Griddle Plate Stainless Steel to cool for at least 5 minutes before cleaning.
- Then clean and rinse the product thoroughly using water and the **OUTDOORCHEF** Plancha Cleaning Set.
- To remove stubborn stains, use soapy water as well or the **OUTDOORCHEF** Barbecue Cleaner for thorough cleaning.
- Tip: The **OUTDOORCHEF** Plancha Cleaning Set scraper can also be used as a universal tool for turning and cutting.





STEAK SANDWICH WITH ROCKET AND TOMATOES



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
Direct position

Lid:
open



Preheat:
5 minutes, at level , lid open

INGREDIENTS

- 2 onions, peeled and chopped
- 2 dl extra virgin olive oil
- Sea salt
- Freshly ground black pepper
- dash white wine vinegar
- 8 very thin sirloin steaks (or haunch steaks)

- 240 g sliced Provolone cheese
- 1 large French loaf (or 2 smaller ones)
- 50 g rocket, washed
- French mustard (e.g. Dijon)
- 2 San Marzano tomatoes

PREPARATION

Fry the onions in a little olive oil - on the preheated griddle plate - until golden-brown and season with salt, freshly ground pepper and the white wine vinegar. Drizzle the meat with olive oil, season with salt and freshly ground pepper and cook on the hot griddle plate. Turn the steaks over after 2-3 minutes and top them with the cheese.

In the meantime, cut the French loaf lengthwise and preheat/pre-bake on the griddle plate or in the oven. Open out the preheated French loaf and cover one side with the golden-brown onions. Then add the meat, followed by the rocket, spreading some mustard on top to finish.

Finally, close the steak sandwich and cut into two or four pieces and enjoy.

Recipe (serves 4 people)





SURF & TURF



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:

Direct position

Lid:

open



Preheat:

5 minutes, at level   , lid open

INGREDIENTS

- 8 medallions of pork fillet, 50 g each
- 8 slices bacon
- 4 giant prawns
- 4 stalks lemon grass
- salt, pepper, olive oil

PREPARATION

Wrap the medallions of pork fillet with the bacon. Skewer two medallions and one prawn on a lemon grass stalk, season with salt and pepper, and brush with olive oil. Grill the skewers on the griddle plate for about 5 minutes on each side.





CRÊPES WITH PEARS AND CHOCOLATE SAUCE



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL



Funnel **EASY FLIP**:
Direct position

Lid:
open



Preheat:
5 minutes, at level , lid open

INGREDIENTS

150 g flour
250 ml milk
4 eggs
1 pinch salt
½ tbsp sugar

30 g butter
100 ml mineral water
4 pear halves, poached
200 g chocolate, slightly warm
cinnamon powder

PREPARATION

Mix flour, milk, eggs, salt and sugar well with a whisk and leave to settle for half an hour. Melt the butter and add together with the mineral water. Immediately start with baking. Brush the pre-heated griddle plate with some butter, place the content of a large ladle of crêpe dough onto it and spread thinly with a large spatula. Bake for 2–3 minutes, turn over and cover with 2 quarter pieces of the pears, pour chocolate over them and add cinnamon powder to your taste. Fold crêpe and serve warm.





PLAQUE PLANCHA

La Plaque Plancha est composée d'inox haut de gamme et dotée d'un large bac à graisses. La plaque peut être chauffée longuement à feu vif et sa surface est non-adhésive. Les armatures en X sur la face inférieure permettent de stabiliser la plaque et lui garantissent une longue durée de vie.

Cet accessoire est très polyvalent et est idéal pour saisir des aliments comme le poisson, les légumes ou la viande. Pour le petit-déjeuner aussi, la plaque fera des merveilles – pour préparer des œufs au plat ou des crêpes, elle sera votre meilleure alliée.

UTILISATION

- Nettoyez la Plaque Plancha avec de l'eau avant la première utilisation.
- Avant d'utiliser la Plaque Plancha, s'assurer que le barbecue est bien nivelé.
- Pendant la cuisson sur le barbecue, touchez l'accessoire exclusivement avec des gants spéciaux.
- Ne posez pas la Plaque Plancha sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur quand elle est encore chaude.
- Lorsque vous utilisez la Plaque Plancha pour faire griller, il est possible que de la graisse soit éclaboussée. Si nécessaire, veuillez protéger le sol de l'espace de travail.

Préchauffez la Plaque Plancha pendant 5 minutes sur le niveau  et graissez légèrement la surface de cuisson au début avec un chiffon ou du papier essuie-tout.

UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP



Grand entonnoir **EASY FLIP**:
Chaleur directe

Grille:
retirer et poser la plaque plancha sur les 3 supports de positionnement (voir dessous de la plancha)

Couvercle:
ouvert

NETTOYAGE

- Laissez refroidir la Plaque Plancha au moins 5 minutes avant de la nettoyer.
- Ensuite, nettoyez-la avec le Set de nettoyage pour Plancha d'**OUTDOORCHEF** et de l'eau et rincez-la.
- En cas de salissures tenaces, vous pouvez également utiliser de l'eau savonneuse ou le Barbecue Cleaner d'**OUTDOORCHEF** pour un nettoyage en profondeur.
- Astuce : La spatule du Set de nettoyage pour Plancha d'**OUTDOORCHEF** peut également être utilisée pour retourner ou découper les grillades.





SANDWICH DE STEAK, ROQUETTE ET TOMATES



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position directe

Couvercle:
ouvert



Préchauffage:
5 minutes, sur position , couvercle ouvert

INGRÉDIENTS

- 2 oignons, épluchés et émincés
- 2 dl d'huile d'olive extra vierge
- Sel marin
- Poivre noir en moulin
- Un peu de vinaigre de vin blanc
- 8 tranches fines de rosbif (ou romsteaks)

- 240 g de fromage provolone en tranches
- 1 grosse baguette (ou deux petites)
- 50 g de roquette, lavée
- Moutarde de Dijon
- 2 tomates de San Marzano

PRÉPARATION

Faire revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive sur la plaque plancha préchauffée, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonner avec du sel, du poivre en moulin et un peu de vinaigre de vin blanc. Arroser la viande d'huile d'olive, assaisonner avec du sel et du poivre en moulin et faire griller sur la plaque plancha. Retourner au bout de 2-3 minutes et recouvrir la viande de fromage.

Pendant ce temps, préchauffer/toaster la baguette ouverte dans le sens de la largeur sur la plaque plancha ou au four. Séparer la baguette préchauffée en deux parties et disposer les oignons dorés sur l'une d'entre elles. Ensuite, ajouter la viande et la roquette et enfin étaler la moutarde.

Pour terminer, refermer le sandwich, le découper en deux ou quatre morceaux et déguster.

Recettes (quantités pour 4 personnes)





SURF & TURF



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position directe

Couvercle:
ouvert



Préchauffage:
5 minutes, sur position  , couvercle ouvert

INGRÉDIENTS

- 8 médaillons de porc 50 g
- 8 tranches de lard
- 4 gambas (de grande taille)
- 4 bâtons de citronnelle
- Sel, Poivre, Huile d'olive

PRÉPARATION

Barder les médaillons de porc avec des tranches de lard. Piquer deux médaillons de porc et une gamba sur un bâton de citronnelle pour réaliser une brochette, saler, poivrer et badigeonner d'huile d'olive. Passer les brochettes au barbecue sur la plaque plancha pendant environ cinq minutes de chaque côté.





CRÊPE À LA POIRE ET AU CHOCOLAT



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ



Entonnoir **EASY FLIP**:
position directe

Couvercle:
ouvert



Préchauffage:
5 minutes, sur position , couvercle ouvert

INGRÉDIENTS

150 g de farine

250 ml de lait

4 œufs

1 pincée de sel

½ cs de sucre

30 g de beurre

100 ml d'eau minérale

4 demi-poires, pochées

200 g de chocolat tiédi

Cannelle en poudre

PRÉPARATION

Mélanger la farine, le lait, les œufs, le sel et le sucre énergiquement avec le fouet et laisser reposer une demi-heure. Faire fondre le beurre, ajouter au mélange en même temps que l'eau minérale, mélanger. Commencer tout de suite la cuisson. Beurrer légèrement la plaque plancha préchauffée, y déposer une grande louche de pâte à crêpe et répartir la pâte en une fine couche à l'aide d'une grande spatule. Laisser cuire 2 à 3 minutes, retourner puis déposer 2 1/4 de poire, verser le chocolat liquide et ajouter la cannelle selon votre envie. Refermer la crêper et servir chaud.





PIASTRA PER GRIGLIATE

La piastra per grigliate è realizzata in acciaio inossidabile ed è dotata di una grande vaschetta per grasso. La piastra ha una superficie antiaderente e può essere sottoposta a temperature elevate per tempi lunghi. I supporti a X sul retro servono a stabilizzare la piastra per grigliate e assicurano una lunga durata.

Si tratta di un accessorio multifunzione, perfetto per cotture brevi ad esempio di pesce, verdura o carne. Ma anche per la colazione questa piastra è straordinaria e permette di preparare uova all'occhio di bue e crêpe in modo piacevole.

MODALITÀ D'USO

- Prima del primo utilizzo sciacquare con acqua la piastra per grigliate.
- Prima di utilizzare la piastra per grigliate sistemare in orizzontale il grill.
- Durante l'impiego sul grill toccare l'accessorio solo con i guanti protettivi.
- Non appoggiare la piastra per grigliate calda su superfici infiammabili o sensibili al calore.
- Durante la cottura potrebbero prodursi degli spruzzi di grasso dalla piastra per grigliate. Se necessario proteggere il pavimento dell'area di lavoro.

Preriscaldare la piastra per grigliate per almeno 5 minuti sul livello  e ingrassare leggermente la superficie di cottura all'inizio dell'accensione con un panno o carta da cucina.

UTILIZZO DELL'IMBUTO EASY FLIP



Grande imbuto **EASY FLIP**:
Calore diretto

Griglia:
rimuovere e collocare la piastra per grigliate sui 3 supporti di posizionamento (vedere retro della piastra)

Coperchio:
aperto

PULIZIA

- Lasciare raffreddare almeno 5 minuti la piastra per grigliate prima di pulirla.
- Successivamente pulire accuratamente e sciacquare con il **OUTDOORCHEF** Set Pulizia Piastra e acqua.
- In caso di sporco ostinato impiegare altra acqua e detersivo oppure il detergente **OUTDOORCHEF** Barbecue Cleaner per una pulizia completa.
- Consiglio: La spatola del **OUTDOORCHEF** Set Pulizia Piastra può essere utilizzata anche come utensile universale per girare e tagliare.



SANDWICH CON FILETTO, RUCOLA E POMODORO



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione diretto

Coperchio:
aperto



Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥🔥🔥, coperchio aperto

INGREDIENTI

2 cipolle, pelate e tagliate fini

2 dl olio di oliva extra vergine

sale marino

pepe macinato a mano

poco aceto di vino bianco

8 fette di roastbeef sottili (o anche filetti di scamone)

240 g provolone a fette

1 baguette grande (o 2 sfilatini)

50 g rucola, lavata

senape francese (per es. di Digione)

2 pomodori San Marzano

PREPARAZIONE

Soffriggere le cipolle in un po' di olio sulla piastra preriscaldata, fino a quando diventano dorate, aggiungere un pizzico di sale, pepe macinato e un goccio di aceto di vino. Spargere un po' di olio di oliva sulla carne, insaporire con sale e pepe macinato, rosolare sulla piastra per grigliate calda. Dopo 2-3 minuti girare i filetti e ricoprirli con il formaggio.

Nel frattempo tagliare lateralmente la baguette e riscaldarla/abbrustolirla sulla piastra o nel forno. Aprire ora la baguette calda e guarnire un lato con le cipolle dorate. Inserire la carne e poi la rucola, spalmando infine un po' di senape.

Richiudere il sandwich con il filetto, tagliarlo in due o quattro pezzi prima di servirlo.

Ricette (per 4 persone)





SPIEDO MARI & MONTI CON GAMBERONI E FILETTO DI MAIALE



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione diretto

Coperchio:
aperto



Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥🔥🔥, coperchio aperto

INGREDIENTI

- 8 medaglioni di filetto di maiale
da 50 g ciascuno
- 8 fette spesse
speck
- 4 gamberoni (giganti)
- 4 gambi di citronella
sale, pepe, olio di oliva

PREPARAZIONE

Avvolgere i medaglioni di filetto di maiale con le fette di speck. Infilzare su ogni gambo di citronella due medaglioni e un gamberone, condire con sale e pepe e spennellare con olio di oliva. Grigliare gli spiedi sulla piastra preriscaldata, per circa 5 minuti a lato.





CRÊPES ALLE PERE CON CREMA DI CIOCCOLATO



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto **EASY FLIP**:
posizione diretto

Coperchio:
aperto



Preriscaldamento:
5 minuti, al livello , coperchio aperto

INGREDIENTI

150 g	farina	100 ml	acqua minerale
250 ml	latte	4	mezze pere sobbollite
4	uova	200 g	cioccolato leggermente
1	pizzico sale		riscaldato
½ cucchiaino	zucchero		cannella in polvere
30 g	burro		

PREPARAZIONE

Mescolare bene con la frusta da cucina farina, latte, uova, sale e zucchero e lasciar riposare per mezz'ora. Sciogliere il burro, aggiungerlo insieme all'acqua minerale e mescolare. Iniziare subito a friggere. Spennellare un po' di burro sulla Piastra preriscaldata, versare un grosso mestolo d'impasto delle crêpes, spalmandolo sulla piastra con una grande spatola, fino a formare uno strato sottile. Cuocere per 2-3 minuti, girare e farcire con 2 pezzi e ¼ di pera, farvi colare sopra il cioccolato e cospargere di cannella in polvere a proprio piacimento. Piegare la crêpe e servirla calda.






PLACA DE GRILL PLANCHA

La placa de grill plancha está hecha de acero inoxidable de alta calidad y está equipada con una gran bandeja para la grasa. La placa de grill plancha puede estar expuesta al calor durante mucho tiempo y dispone de una superficie antiadherente. Los puntales en forma de X del lado inferior estabilizan y garantizan que la placa de grill plancha tenga una larga vida útil.

Este accesorio es multifuncional y se adapta perfectamente al cocinado rápido de, p. ej., pescado, verduras o carne. La placa de grill plancha se puede usar perfectamente también para los desayunos: la preparación de huevos fritos y crêpes alegra el cuerpo.

MODO DE EMPLEO

- Antes del primer uso, limpie la placa de grill plancha con agua.
- Antes de utilizar la placa de grill plancha, nivele de forma horizontal la parrilla
- Durante el uso de la barbacoa, toque el accesorio solamente con guantes para barbacoa.
- Si la placa de grill plancha está caliente, no la coloque sobre superficies inflamables ni termosensibles.
- Cuando cocine en la placa de grill plancha, pueden producirse salpicaduras de grasa. En caso necesario, proteja el suelo del área de trabajo.

Caliente la placa de grill plancha de forma correspondiente durante 5 minutos en el nivel  y engrase la superficie de plancha para empezar el calentamiento con un trapo o paño de papel de cocina.

USO DEL CONO EASY FLIP



Cono grande **EASY FLIP**:
Calor directo

Parrilla:
extraer y poner la placa de grill plancha sobre los 3 soportes (véase parte inferior de la plancha)

Tapa:
abierta

LIMPIEZA

- Antes de la limpieza de la placa de grill plancha, dejar enfriar al menos 5 minutos.
- Después, limpiar y lavar bien con el **OUTDOORCHEF** Set De Limpieza De La Plancha.
- En caso de suciedad persistente, usar además agua con jabón o el limpiador **OUTDOORCHEF** Barbecue Cleaner para una limpieza más profunda.
- Sugerencia: La espátula del **OUTDOORCHEF** Set De Limpieza Plancha también puede utilizarse como utensilio universal para trocear y girar.





BOCADILLO DE CARNE CON RÚCULA Y TOMATES



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición directo

Tapa:
abierta



Precalentar:
5 minutos, a temperatura al , tapa abierta

INGREDIENTI

2 uds. de cebollas peladas y cortadas finas

2 dl de aceite de oliva virgen extra

Sal marina

pimienta negra molida

un poco de vinagre de vino blanco

8 uds. de carne roastbeef (o también carne de pechuga)

240 g de queso provolone en lonchas

1 ud. de baguete grande (o 2 pequeñas)

50 g de rúcula lavada

Mostaza francesa (p. ej., Dijon)

2 uds. de tomates San Marzano

PREPARAZIONE

Sofreír las cebollas en algo de aceite de oliva, en la plancha precalentada, hasta que estén doradas y condimentar con sal y pimienta molida y vinagre de vino. Rociar la carne con aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta molida y cocinar en la placa de grill plancha caliente. Dar la vuelta tras 2 o 3 minutos y cubrir con queso las piezas de carne.

Mientras tanto, precalentar o tostar la baguete cortada lateralmente en la plancha o el horno. La baguete precalentada se abrirá entonces y se cubrirá una de los lados con cebollas doradas. Primero se añade la carne y luego la rúcula; al final se untará todo con mostaza.

Finalmente, cerrar el bocadillo de carne y cortar en dos o cuatro trozos para disfrutarlo.

Recetas (todas las medidas calculadas para 4 personas)





BROCHETA SURF & TURF CON GAMBONES Y LOMO DE CERDO



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición directa

Tapa:
abierta



Precalentar:
5 minutos, a temperatura al    , tapa abierta

INGREDIENTI

- 8 medallones de lomo de cerdo
de 50 g cada uno
- 8 lonchas de beicon para cocinar
- 4 gambones (extragrandes)
- 4 varitas de hierba luisa
- Sal, Pimienta, Aceite de oliva

PREPARAZIONE

Envolver con las lonchas de beicon los medallones de lomo de cerdo. Montar las brochetas intercalando una gamba y dos medallones de lomo de cerdo en cada tallo de hierba luisa; salpimentar y untar con aceite de oliva. Asar las brochetas en la plancha previamente calentada durante aproximadamente 5 minutos por cada lado.





CREPES CON PERAS Y SALSA DE CHOCOLATE



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS



Cono **EASY FLIP**:
posición directa

Tapa:
abierta



Precalentar:
5 minutos, a temperatura al  tapa abierta

INGREDIENTI

150 g de harina
250 ml de leche
4 huevos
1 pellizco de sal
½ cda de azúcar
30 g de mantequilla

100 ml de agua mineral
4 mitades de peras escalfadas
200 g de chocolate, ligeramente
caliente
Canela en polvo

PREPARAZIONE

Mezclar bien con ayuda de un batidor la harina, la leche, los huevos, la sal y el azúcar y dejar reposar media hora. Derretir la mantequilla, añadir al agua mineral y mezclar. Comenzar inmediatamente a cocinar. Untar la plancha previamente calentada con un poco de mantequilla. Verter un cucharón grande lleno de masa para crepes sobre la plancha y extender con una espátula grande formando una capa fina. Dejar cocer de 2 a 3 minutos, darle la vuelta a la masa y guarnecer con 2 cuartos de pera. Verter el chocolate por encima y espolvorear al gusto con canela. Plegar la crepe y servir caliente.





GRILLPLAAT PLANCHA

De Plancha-Plaat is gemaakt van roestvrij staal en is voorzien van een ruime vetopvangbak. De Plaat kan gedurende lange tijd op hoge temperatuur worden verhit en heeft een anti-aanbaklaag. De X-verstevinging aan de onderkant dient ter stabilisatie en zorgt voor een lange levensduur van de Plancha-Plaat.

Dit accessoire is multifunctioneel en perfect voor bv. kort gebraden vis, groente of vlees. Ook voor ontbijtgerechten kan de Plancha-Plaat prima worden ingezet - het bereiden van gebakken eieren en pannenkoeken is een waar genoegen.

GEBRUIK

- Reinig de Plancha-Plaat voor het eerste gebruik met water.
- Voor het gebruik van de Plancha-Plaat de barbecue horizontaal nivelleren.
- Raak het accessoire tijdens gebruik op de grill alleen met barbecuehandschoenen aan.
- Plaats de Plancha-Plaat in hete toestand niet op brandbare of warmtegevoelige oppervlakken.
- Bij het bakken op de Plancha-Plaat kan het vet spatten. Bescherm zo nodig de bodem rondom de kookplaats.

Verwarm de Plancha-Plaat minstens 5 minuten voor op stand  en vet het kookoppervlak voor het verhitten met een lapje of een stuk keukenrol lichtjes in.

GEBRUIK VAN DE EASY FLIP TRECHTER



Trechter **EASY FLIP**:
Directe verwarming

Grillrooster:
verwijderen en de Plancha-Plaat op de 3 positiesteuntjes (zie onderkant van de Plancha) plaatsen

Deksel:
open

REINIGING

- De Plancha-Plaat voor de reiniging minstens 5 minuten laten afkoelen.
 - Daarna met de **OUTDOORCHEF** Reinigingsset Voor Bakplaten en water grondig afspoelen.
 - Gebruik voor hardnekkige vervuiling nog zeepsop of de **OUTDOORCHEF** Barbecue Cleaner.
- Tip: De spatel van de **OUTDOORCHEF** Reinigingsset Voor Bakplaten kan ook als universeel keukengerei worden gebruikt voor het draaien en snijden.



STEAK SANDWICH MET RUCOLA EN TOMATEN



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
directe positie

Deksel:
open



Voorverwarmen:
5 minuten, op stand   , deksel open

INGREDIENTEN

2 St. uien, kleingehakt
2 dl olijfolie Extra Vergine
Zeezout
vers gemalen zwarte peper

een beetje witte wijnazijn
8 St. zeer dunne roastbeefsteaks (of sirloinsteaks)

240 gr. Provolone kaas in vingerdikke plakjes
1 St. groot stokbrood (of 2 kleine)
50 gr Rucola, gewassen
Franse mosterd (bv. Dijon)

2 St. Tomaten San Marzano

BEREIDING

Bak de uien in een beetje olijfolie op de voorverwarmde Plancha-Plaat tot ze goudbruin zijn en breng op smaak met zout, peper en wijnazijn. Druppel wat olijfolie over het vlees, kruid met zout en peper uit de molen en braad op de Plancha-Plaat aan. Draai na 2-3 minuten om en bedek de steaks met kaas.

Snijd het stokbrood aan de zijkant open en rooster het op de Plancha-Plaat of in de oven. Het voorverwarmde stokbrood wordt nu opengeklapt en met de goudbruine uien belegd. Leg daarna het vlees en de rucola erop en bestrijk met mosterd.

Klap het steaksandwich dicht en snijd in 2 of 4 stukken.

Recepten (alle opgaven voor 4 personen)





SURF & TURF



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
directe positie

Deksel:
open



Voorverwarmen:
5 minuten, op stand   , deksel open

INGREDIENTEN

- 8 varkensmedaillons van 50 g
- 8 plakken gekookt spek
- 4 grote garnalen (extra groot)
- 4 takjes citroengras
- zout, peper, olijfolie

BEREIDING

Wikkel de varkensmedaillons in de plakken spek. Prik telkens twee varkensmedaillons en een garnaal op een takje citroengras, breng op smaak met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Bak de spiesjes ca. 5 minuten aan elke kant op de Plancha-Plaat.





FLENSJE MET PEER EN CHOCOLADESAUS



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS



Trechter **EASY FLIP**:
directe positie

Deksel:
open



Voorverwarmen:
5 minuten, op stand , deksel open

INGREDIENTEN

150 g bloem
250 ml melk
4 eieren
1 snuifje zout
½ el suiker

30 g boter
100 ml mineraalwater
4 halve peren, gepocheerd
200 g chocolade, lichtjes
verwarmd kaneelpoeder

BEREIDING

Meng de bloem, melk, eieren, zout en suiker met een garde en laat een half uur rusten. Smelt de boter en giet deze samen met het mineraalwater bij het deegmengsel. Goed mengen. Start onmiddellijk met het bakken. Bestrijk de voorverwarmde Plancha-Plaat met wat boter, leg er een grote pollepel deeg op en strijk dun uit met een grote spatel. Bak 2–3 minuten, draai het flensje om en beleg met 2 1/4 stukjes peer, giet er de chocolade over en bestrooi naar smaak met kaneelpoeder. Vouw het flensje dubbel en dien warm op





PLANCHA GRILLTALLERKEN

Plancha grilltallerken består af kvalitetsædelstål og har en ekstra stor fedtbakke. Grilltallerken med slip let-belægning tåler længere tids opvarmning til høj temperatur. X-afstiverne på undersiden stabiliserer Plancha grilltallerken og sikrer en lang levetid.

Tilbehøret er multifunktionelt og velegnet til korttidsstegt mad som f.eks. fisk, grønsager eller mindre stykker kød. Grillpladen kan også med fordel anvendes til at tilberede spejlæg og lækre crepes til morgenmaden.

ANVENDELSE

- Rens Plancha grilltallerken med vand, inden du tager den i brug første gang.
- Sørg for, at grillen står helt vandret, inden du bruger Plancha grilltallerken.
- Rør kun tilbehøret med grillhandsker, når det er i brug på grillen.
- Sæt ikke den varme Plancha grillplade på brændbare eller varmefølsomme overflader.
- Vær opmærksom på fedtstænk, når du steger på Plancha grilltallerken. Ved behov bør du beskytte gulvet i arbejdsområdet.

Forvarm Plancha grilltallerken i mindst 5 minutter på trin 🔥🔥, og indfedt forinden grillfladen let ved hjælp af en klud eller et stykke køkkenrulle.

BRUG AF EASY FLIP TRAGT



Stor tragt **EASY FLIP**:
Direkte varme

Grillrist:
fjern den og sæt Plancha grilltallerken på de 3 placeringsstøtter (se Plancha-underside)

Låg:
åbent

RENGØRING

- Plancha grilltallerken skal køle af i mindst 5 minutter, inden den renses.
- Rens den derefter grundigt med OUTDOORCHEF Plancha Rengøringsset og vand og skyl den.
- Hvis pladen er meget snarvet og trænger til en grundig rengøring, anvend også sæbevand eller OUTDOORCHEF Barbecue Cleaner.
- Tip: Spartlen fra OUTDOORCHEF Plancha Rengøringsset kan også anvendes som universalsværktøj til at vende og findele med.





STEAK-SANDWICH MED RUCOLA OG TOMATER



HÅNDBTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:
direkte position

Låg:
åbent



Forvarmning:
5 min., på trin    lukket åbent

INGREDIENSER

- 2 løg, skræillet og fint snittet
- 2 dl olivenolie Extra Vergine
- havsalt
- friskkværnet sort peber
- lidt hvidvinseddike
- 8 meget tynde roastbeefskiver (eller tyndsteg)

- 240 g Provolone-ost i tynde skiver
- 1 stort flutes (eller 2 mindre)
- 50 g rucola, vasket
- fransk sennep (f.eks. Dijonsennep)
- 2 tomater San Marzano

TILBEREDNING

Svits løgene i en smule olivenolie på den forvarmede Plancha Grilltallerken, indtil de er gyldne, og tilsmag med salt, friskkværnet peber og vineddike. Dryp olivenolie på kødet, drys med salt og friskkværnet peber og brun det på den varme Plancha Grilltallerken.

Vend det efter 2-3 minutter og læg osten på steakene. Forvarm/rist i mellemtiden det opskårne flute på Plancha Grilltallerken eller i ovnen. Klap det forvarmede flute, op og læg de gyldne løg på den ene side. Læg derefter kødet og rucola på, og smør til sidst med sennep.

Klap steak-sandwichen sammen, skær den i to eller fire stykker og nyd den.

Opskrifter (alle angivelser er for 4 personer)





SURF & TURF



HÅNDBTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:
direkte position

Låg:
åbent



Forvarmning:
5 min., på trin   , lukket åbent

INGREDIENSER

- 8 medaljoner af svinefilet a 50 g
- 8 stykker skiveskåret kogeflæsk
- 4 kæmperejer (ekstra store)
- 4 citrongræsstænger
- salt, peber, olivenolie

TILBEREDELSE

læskeskiverne vikles rundt om svinemedaljonerne. På hver citrongræsstang sættes to svinemedaljoner og en kæmpereje. Krydres med salt og peber og pensles med olivenolie. Spyddene grilles på Plancha Grilltallerken på hver side i ca. 5 minutter.





CRÊPE MED PÆRER OG CHOKOLADESAUCE



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN



Tragt **EASY FLIP**:
direkte position

Låg:
åbent



Forvarmning:
5 min., på trin , lukket åbent

INGREDIENSER

150 g mel
250 ml mælk
4 æg
1 knsp. salt
½ spiseskefuld sukker

30 g smør
100 ml mineralvand
4 halve pærer, pocherede
200 g chokolade, let opvarmet
Stødt kanel

TILBEREDNING

Pisk mel, mælk, æg, salt og sukker godt sammen med et piskeris, og lad blandingen hvile i en halv time. Smelt smørret, tilsæt det sammen med mineralvandet, og bland det alt sammen. Start bagningen med det samme. Smør den forvarmede Plancha Grilltallerken med lidt smør, hæld en stor grydeskefuld crêpe-dej på Plancha Grilltallerken, og smør dejen tyndt ud med en stor paletkniv. Bag dejen i 2–3 min., vend, og læg så 2 kvarte stykker pære på. Hæld chokolade over, og strø stødt kanel over efter din egen smag. Klap din crêpe sammen og server den varm.





BARBECUE CULTURE



OUTDOORCHEF.COM

